



Pancrudo Rioja

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Garnacha Tinto (100%)
Ausbau	15 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3820 Flaschen
Bewertung	Parker 92/100 Punkten Guia Peñin 93/100 Punkten
Preis CHF	39.00

Aus der Top-Linie "Selección Terroir" sticht der reinsortige Grenache Rioja Pancrudo heraus. Die Trauben stammen aus einer weniger als 1 ha grossen Rebparzelle in Badarán (Rioja Alta), die 1944 angelegt wurde und auf 650 Meter über Meer liegt. Obwohl es hier tagsüber recht heiss wird, bringen die garstigen Nordwinde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht einen einzigartigen Charakter hervor.

Der Pancrudo präsentiert sich mit einer kraftvollen Nase nach dunklen Beeren und gut integriertem Holz. Im Gaumen fruchtige Geschmeidigkeit, sattes, fast süsses Tannin und ein langer Abgang begleiten diesen aussergewöhnlichen Rioja.